

STABIMALO F

Descrição

Stabimalo F é um estabilizante à base de ácido fumárico destinado ao controle microbílico, atuando sobretudo sobre bactérias lácticas.

É um ácido orgânico de quatro átomos de carbono, dicarboxílico e pouco solúvel em água.

Já autorizado na indústria alimentar, foi aprovado para uso enológico desde 08/02/2022 com o regulamento UE 2022/68.

- Evita o início da fermentação malolática
- Permite interromper uma FML em curso
- Preserva a acidez málica dos vinhos
- Contribui para a redução dos teores de SO₂

Modo de Utilização

Stabimalo F, conforme a norma da UE, deve ser adicionado ao vinho após o término da fermentação alcoólica, para prevenir ou bloquear uma fermentação malolática já iniciada.

Utiliza-se de 30 a 60 g/hl para controlar a FML, inclusive em casos de elevada carga bacteriana ou fermentações já em curso.

Stabimalo F é pouco solúvel em água; recomenda-se preparar uma solução diretamente no vinho na proporção 1:10 e depois incorporar homogeneamente.

Embalagem

Sacos de 25 kg

Conservação

Embalagem fechada: conservar em local fresco (temperatura inferior a 25°C), seco, ventilado e sem odores. Mantém suas características por pelo menos 24 meses após a produção.

Embalagem aberta: fechar bem e conservar em local fresco (temperatura inferior a 15°C), seco e ventilado. Utilizar em curto prazo.

Perigosidade

Armazenar, manipular e usar conforme práticas adequadas de higiene industrial e legislação vigente. Produto alimentar e enológico, uso exclusivo profissional.